フィナンシェ

450×350天板 フィナンシェ型
20本分

温度設定

デッキオーブン			
温度		熱量調整	時間
上火	190 ℃	1	20分
下火	190 ℃	4	

コンベクションオーブン		
温度	風量	時間
180 ℃	弱	16分

材料

薄力粉	100 g	
アーモンドプードル	100 g	← 皮付きでも可
卵白	250 g	
砂糖	250 g	
ハチミツ	50 g	
焦がしバター	250 g	← 焦がしすぎに注意

作業手順

① 焦がしバターを作る
② ボールに卵白を入れ、軽く混ぜる(腰を切っておく為)
③ 卵白に砂糖・ハチミツを加え良く馴染ませる
④ 薄力粉とアーモンドプードルを良く合わせて、卵白に加える
⑤ 生地に滑らかさが出るまで、良く擦り混ぜる
⑥ 滑らかな生地になったら、焦がしバターを加え、二回程裏ごしを行う
⑦ ボール等に移し、冷蔵庫で最低2-3時間程度冷やす
⑧ 型の8分目位迄流し込み焼成を行う
⑨ 淵に薄っすら焼き色が付く位が丁度よい

調理のポイント

- 焦がしバターは粗熱は取っておく
- 出来上がった生地は冷蔵庫で、しっかりと冷やしておく（気泡を小さくするため）
- バニラやレモンを加えても良い